

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.2 Gennaio 2021
CONTENUTO	SCHEMA TECNICA	

CAPOCOLLO MARTINA FRANCA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Codice Aziendale	0270
Bollo CEE	IT 1076L
Stabilimento di produzione	v. Fontana,31 71020 Faeto
Certificazioni	BRC/IFS
Denominazione dell'alimento	Capocollo stagionato dolce
Destinazione d'uso	X Pronto all'uso <input type="checkbox"/> Da cuocere <input type="checkbox"/> Destinato alla rilavorazione
Classe di prodotto	X Prodotto a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotto a base di carne preaffettato <input type="checkbox"/> Carne stagionata <input type="checkbox"/> Formaggio <input type="checkbox"/> Formaggio preaffettato <input type="checkbox"/> Formaggio porzionato

INGREDIENTI

Ingredienti: Carne di suino, sale, aromi naturali e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante: E 301; conservanti: E 250 – E 252. Non contiene derivati del latte.

Origine carne suina: Italia

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento	Presenza/Assenza nel prodotto finito	Possibile Cross contact
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1);	Assenza	No
Crostaie e prodotti a base di crostaie.	Assenza	No
Uova e prodotti a base di uova	Assenza	No
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	Assenza	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Assenza	No
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	Assenza	No

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.2 Gennaio 2021
CONTENUTO	SCHEDA TECNICA	

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	Assenza	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro	Assenza	No
Sedano e prodotti a base di sedano	Assenza	No
Senape e prodotti a base di senape	Assenza	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assenza	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o	Assenza	No
Lupini e prodotti a base di lupini	Assenza	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenza	No

SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO, INDICAZIONI D'USO

Shelf life	<input checked="" type="checkbox"/> Da consumarsi preferibilmente entro il: 180 giorni dalla data di confezionamento <input type="checkbox"/> Da consumarsi entro il:
Modalità di conservazione	A +4°C
Temperatura di trasporto	Da 2 a 4°C
Indicazioni sull'uso	Non forare la confezione
Limitazioni d'uso	<input checked="" type="checkbox"/> Nessuna <input type="checkbox"/> Soqgetti allergici o intolleranti (vedere dichiarazione allergeni) <input type="checkbox"/> Non adatto ai bambini <input type="checkbox"/> Non adatto agli anziani <input type="checkbox"/> Altro:

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E IGIENICO-SANITARIE

Sicurezza Alimentare	Conta Lieviti	<10 ufc/g	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
	Listeria	assente in 25 g	Clostridi S.R.	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
	Salmonella	assente in 25 g	Conta Muffe	< 100 ufc/g
	Acqua libera	< 0,92	pH	< 5,5

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Ed. 2_Rev.2 Gennaio 2021
CONTENUTO	SCHEDE TECNICHE	

PARAMETRI ORGANOLETTICI E VALORI NUTRIZIONALI

Parametri Organolettici Colore al taglio: rosso vivo, grasso bianco

Profumo: gradevole

Sapore: delicato, aromatico

Valori Nutrizionali

Energia 312 kcal/1299kj (Valori medi per 100g)

Grassi 20,00 g di cui acidi grassi saturi 7,00 g

Carboidrati 1,30 g di cui zuccheri 1,30 g

Proteine 31,60 g

Sale 3,90 g

HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg.853/04 et s.m.i.
Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti	<p>Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004 et s.m.i.; Reg. (CE) n.2023/2006 et s.m.i.; Reg. (CE) n.10/2011 et s.m.i.; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</p> <p>CONFEZIONAMENTO: prodotto atmosfera modificata.</p> <p>IMBALLO: cartone da 4 pz. Da 2 kg circa</p> <p>DIMENSIONI IMBALLO: 580x373x131 cm</p> <p>PESO PER IMBALLO: Kg 8</p> <p>N°IMBALLI PER PALLET: 24 (6 strati x 4 CT)</p> <p>PESO PER PALLET: circa 192 kg</p>
Irradiazioni	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.
PACKAGING	
PACKAGING PRIMARIO	PET/PE/EVOH/PE PEEL 250 PET 12/PE/EVOH/PE 50
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	x Atmosfera Modificata <input type="checkbox"/> Atmosfera normale <input type="checkbox"/> Sottovuoto



**MANUALE DI AUTOCONTROLLO E DI
GESTIONE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA
ALIMENTARE**

Ed. 2_Rev.2
Gennaio 2021

CONTENUTO

SCHEDA TECNICA